



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO
BUDANIZO (GUSTAVO ROMERO GUEDES)



INGREDIENTES:

-3 cl. Morujito Panizo

-0.5 cl. Licor de Miel Panizo

-0.5 cl. Licor limón Panizo

-2.5 cl. Sirope de chocolate blanco Monin

-5 cl. Ginger ale schweppes

-Hielo pilé.

PREPARACIÓN:

Decoración: hojas de hierbabuena y grosellas.

Cóctel long drink.

Directo al vaso.